GSO BAKERY (2012) (Arabic): Requirements for bakery products improvers



BLANK PAGE

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع نهائي
GSO /FDS .../2012

إشتراطات محسنات منتجات الخبيز
Requirements for bakery products improvers

إعداد:

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء االرأى والملاحظات عليها لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع اليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد إعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS: 67.040

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة أقليمية تضم فى عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس فى دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم (5) "اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد المواصفة القياسية الخليجية " إشتراطات محسنات منتجات الخبيز" . وقامت دولة قطر بإعداد مشروع هذه المواصفة.
وقد تم إعداد المشروع بعد إستعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة .

وقد أعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها، وذلك فى إجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   ) والذى عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

إشتراطات محسنات منتجات الخبيز

1- انمجبل:

رخز ص ْز لمنًافلنخ يبسيخ رانخيي خث .شزشلب د العامة اناخت رراشْب ر ٍ يسنُبد يُزدب دلخ يخض

2- انمواصفبت انمكمهه ة:

1.2 GSO 9 "ثطبلب د انًادن غزائيخ المعجأح"
2.2 GSO 21 "ئشزاطبد انصسيخ ر ٍ يصبَغ الأغزيخ ٍ العامهي ٍ يهب"
3.2 GSO 150 "رزشات صلاحية انزُدب دن غزائيخ"
4.2 GSO 168 "إشتزاطبد يهبنص رُفعان ًِانن غزائيخ دبرخ ٍ المعجأح"
5.2 GSO 839 "عجا د انًادن غزائيخ- انضء الأول: إشتراطا د عامخ"
6.2 GSO 841 "انسذ انمص ٍ ن لمسطو فشيخ ان ًنًث ب ر ٍ الأغزيخ ٍ الأعلاف- الأفلا ركسيُب د"
7.2 GSO 842 "يُشثُين ٍخ ٍ- إرشادا د عامة لعذ انخًشثُ ًالأعب ٍ- غشيمخ عذ المستعمشا د عُذ سخ زشاح 25 ° ط
8.2 GSO 988 "زذ انزُ ٍبت الإشعبعيخ ا ٍنًنً إنثب ر ٍ انًادن غزائيخ- انضء الأول"
9.2 GSO 998 "غشق نهكشف ع ٍ انزُ ٍبت الإشعبعيخ انًن إنثب ر ٍ انًادن غزائيخ- انضء الأول- زاسي ماطيفى لأشعة جاما أيضي و 431 يضي و 431"
10.2 GSO 1000 "غشق أخز عيُب د الأغزيخ المعجأح"
11.2 GSO 1016 "انسذ أدزيكشثين ٍخ نها دًن ٍ انًن غزائيخ- انضء الأ ٍل"
12.2 انًاصفخ يي ٍخ انز ٍ ي تعزدُب ارهأخ خبصخ ة" انًاصفخ العامة لمضيلب د الأغزيخ"
13.2 GSO/CAC 193 " انًاصفخ العامة ٍهثب د ٍانن ٍ و ر ٍ الأغزيخ ٍ الأعلاف"
14.2 GSO /CAC 107 "ثطبلب د انًاد انًعبيخ لهزئ خ ٍيُبيع ٍحفشيبْ"
15.2 GSO/ISO 7218 "يكشثين ٍخ ٍ- إرشادات عامة لفسصب د انكشثين ٍخ"
16.2 انًاصفخ يي ٍخ انز ٍ ي تعزدُب ارهأخ خبصخ ة"غشق انزفسيس ُب دي نُدن خجايض"

3- انتعبريف:

محسنبت منتجبت انخبيز: يُزدب درس ٍ يي اد غزائيخ)يغ أتذ ُ إظبفخ يعب د غزائيخ ٍ ب(ك ٍ ُ ر ُص سيُرن ٍق ُسيئم أو عجينة ,رُعب فطُبءرسين ٍ يهخ العجا ٍ ربر ٍ عقب ٍنًشأ ُ ثًن ٍقاخ ض, أُن ُكرزنن ٍ يٍ ُ خ يُزدب دان ٍض أو معادخ الاخزلافا دانُبرخ ي ٍ ا ٍنًادانخ و انًزعملة أو لتسي م إَجَ ْز انزُدب د

4 – انمتطهببت:

يد ت ُأ يٍ زاش ر ٍ انًُزح انًُزطب دانبيخ:
1.4 أ ُ يك ٍ ُ ا ٍنًزح خبنيب ًي يُزدب دانخُزيش ُ يشزيب ٍ ٍكيئخ بينين ل لشريعة الإسلاميخ
2.4 أ ُ يك ٍ ُ ا ٍنًزح خبنيب ًي ٍ اش ئت ُاش عُبر انخشيخ
3.4 أ ُ ر ٍ كَ ٍ انًاخ بو انًزخيخ رانصيُغ يطبثمخ نهإصب ب دانيي خاصخ انخبصخ ثكم يُب
4.4 أ ُ يزئ الإَجَ خ ٍ ُش غ ٍ انصسيخ ٍ ابطهب ٍ ُ انًاصفخ انيي ٍ يسخ انيي ٍ خ ٍكم ٍ ٍ زكُ (2.2)
5.4 يزئ ٍظبرخ انًادانخ ٍمانبيخ ان ٍ ُانُسبُ د:

ينُدب انسج ِ ة انًطس َخ - نانكش - انجي ط -انذ ٍ ىطيت-ان زيك مانخًيشح- انًاداشافخ- انًاانًبنعتانزلاطبق-يمر الطعلو-اننسثيزل-أزبد ثشبثيه ي اندهيكإ
6.4 أٌيسن ٍ انُزح ع ة ًازذ أ ًالقشي ي انًاد انسُن خانُيخ:

يا يؤكنحد ييحزضنخينزسجب د- غزامخًيشح- خه ر ي زي خبف-طيًب د-
يا يجخ- ياي غظخنه مو- أزًبض-يُكب د- يا د يُظخنهسً ظخ , انزانسيوظخ

7.4 ألا تزيذ َخس غثخ انُزح على 6%
8.4 أٌك ٍ ٌ انًانًعبرخطبثمخ انًصف خاليبسيخانجهديخ انزًكسِ رأنجُذ)12.2(
9.4 ألا تزيذنجخ اننٌ ًطهشيخ)الأفلا كريبيب د(ر ٌ انًزح على 10 يهجًكش خشاو/كدى ي انًزح
10.4 ألا تزي ذ َجخ انًنثد د ر ٌ انًزح عًب ٌ ي ظر ر ٌ إنًصف خانًيبسيخانجهديخ انزًكسح رأنجُذ)13.2(
11.4 أ ٌيك ٍ ٌ ل زًح خيجي ٍ انشسًشا دانسيخ ٌانيًزخ ٌأحض ٌأ ب ًيخ هفبوب ٌل ُ إنفطشيخ
12.4 أ ٌيك ٍ ٌ ل زًح خيجي ٍ ل يًكشنثب دل ًش ظخ ٌل ٌنججخ فهند ش ًيب
13.4 ألا تزي ذ َجخ انزه بس الإشعاعى نهًزح عما ٌ ي ظر ر ٌ انًاصف خانمبيسيخانجهديخ انًزكسح رأنجُذ)8.2(

5 -الأخزيٌ نبت:

رؤخر انعيُب د عجهًنه ً إصف خانمبيسيخانجهديخ ل ًزكسح رأنجُذ)10.2(

6 - طزق انفحص و الاخخببر:

رش ٍ عه ٌانعيُخ ل ًًأخ ٌأخ رح عجهًنجُذ (5) الاخخببسا د انًظسخ ر ٌ انًصف ب د انمبيسيخانخهيجيخ انًزكسح رأنج ُد:)7.2, 9.2, 15.2, 16.2(

7 انخعبئ ة وانىقم وانخخزيه:

1.7 انخعبئ ة:

أ يجأ انًُزح ر ٌعبوا د ُيسجخ بسيًخ ,يُظخ زأك ٌ يطبثمخ انًصف خانمبيسيخانجهديخ انزًكسح رأنجُذ (5.2)

2.7 انىقم:

أٌينى َمم انًزح رُسبئم َممبه ًيًخ ُيظخ أًانيك ٌٍنسجك إسزخ ًٌيب ر ٌ َممأخ يبدسيخ أ ً ظبسح

3.7 انخخزيه:

أٌينى رخضي انًزح يأخبص ًخيسح خان زيخ خيخ عن مصداسنلاشح ًانزه بس, ًأٌ يُطبق عهيب نلاش ًغ انإسدح ر ٌ انًاصف خانمبيسيخانخهيجيخ انًزكسح رأنجُذ)4.2(

8 انبيبوبث الإيضبحي ة:

يغ عذو الإخلال ثًب َصت علي ّ انًصف ب د انمبيسيخانجهديخ انزًكسح رأنج ُد: (1.2 ,3.2 .14.2)
يد ت أٌي ظر علىانطبق د انًزح انجيبَب د انزبنيخ:
1.8 أسى انًزح
2.8 َغبيخ ثبنك ًَب د الأسبسيخ ًالإضبفيخ ًن جّزنسي يب ً
3.8 غشيمخ الإسزخذاو

4.8 َنب الإسوخذاو
5.8 ظشأفنوخضيٍ ُ ُلمُأنسفع
6.8 انخهِ ي ٍيأخ إدعاءا دوغزًيخ أَصسويخ

Technical Terms	**المصطلحات الفنية**
Dry biogluten	جلوتين حيوى جاف
Raisins	زبيب
Reducing agents	مادة مختزلة
Raising agent	مادة رافعة
Antisticking agent	مادة مانعة للإلتصاق
Oxidizing agents	مادة مؤكسدة
Improvers	محسنات
Bakery products	منتجات الخبيز

References | المراجع

Egyptian Org. For Standards and Quality	الهيئة المصرية للمواصفات والجودة
E.S.4247/2008	المواصفة المصرية رقم 4247/2008
Requirements for bakery products improvers	إشتراطات محسنات منتجات الخبيز